



# Vinsanto Marchese Antinori 2021

## Classificazione

DOC

## Annata

2021

## Clima

L'annata 2021 nel Chianti Classico è iniziata con un inverno non troppo freddo e caratterizzato da piogge sino alla fine del mese di marzo. L'avvio della primavera ha favorito un germogliamento anticipato delle viti che hanno però successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima generalmente fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, non troppo caldi e con alcune piogge che hanno garantito un'ottima fioritura ed allegagione. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune piogge che hanno consentito al Trebbiano di avviare al meglio il processo di maturazione. Le uve sono state raccolte tra l'8 e il 10 settembre.



## Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dai vigneti delle tenute Antinori situate nel Chianti Classico, sono state attentamente selezionate e raccolte in cassette; successivamente sono state disposte manualmente sulle apposite stuioie dell'appassitoio di Tenuta di Tignanello e lasciate ad appassire fino alla fine del mese di dicembre. Al termine di questo lungo periodo sono state sofficemente pressate. Il mosto ottenuto è stato introdotto nei tipici caratelli, prodotti con diverse essenze di legno e con una capacità variabile fra i 50 e i 200 litri, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica lunga e lenta, poi interrotta. Il vino è rimasto nei caratelli per circa 3 anni ed è poi stato assemblato per essere infine imbottigliato.

## Dati Storici

La produzione di Vinsanto in Toscana risale almeno ai tempi medievali: esso viene considerato una vera specialità regionale ed anche la famiglia Antinori ne ha prodotto da sempre. La prima annata del Vinsanto Tenute Marchese Antinori (vinsanto di produzione 'naturale') è stata però il 1987.

## Note Degustative

Il Vinsanto Marchese Antinori 2021 si presenta di un colore dorato con sfumature ambrate. Al naso dolci note di dattero, pesca sciropata e crème brûlée si intrecciano a sensazioni speziate di cannella, farina di castagne e zafferano. Al palato è elegante e raffinato: l'ingresso ampio e avvolgente prosegue in un centro bocca sostenuto da una buona freschezza. Lungo e saporito il finale, contraddistinto da note di panettone, sciropo d'acero, scorza di mandarino e da una piacevole acidità.